

سلامة الأغذية

لمتعهدى التموين الغذائى

يمكن أن تحدث حالات تفشى التسمم الغذائى عندما لا يحرص متعهدو التموين الغذائى على معالجة أو طهى أو تخزين الطعام بشكل صحيح. وتعتبر المرافق غير المجهزة أو غير المناسبة للطعام الذى يتم تحضيره مشكلة طعام شائعة تؤدي غالباً إلى التسمم الغذائى.

أسباب التسمم الغذائى

يمكن أن تؤدي الأخطاء الشائعة التالية في تقديم الطعام إلى نمو البكتيريا التي تسبب التسمم الغذائى:

- عدم الطهى الجيد للطعام مثل اللحم والداجن - يمكن للبكتيريا أن تعيش نتيجة عدم كفاية الطهى
- إعادة التسخين البطيء والطهى البطيء تحت درجة حرارة منخفضة - توفر درجة الحرارة المثالية (20 درجة مئوية إلى 50 درجة مئوية) بيئة مناسبة لنمو البكتيريا
- التبريد غير السليم - يسمح ذلك للطعام بالبقاء لفترة طويلة (أكثر من ساعتين) في درجة الحرارة المثالية لنمو البكتيريا
- طهى الطعام في وقت مبكر جداً - يزيد من احتمالية تلوث الطعام بالبكتيريا
- عدم تخزين الطعام بشكل صحيح واستخدام درجات حرارة غير صحيحة لنقل وتخزين الطعام - يسمح بنمو البكتيريا
- سوء النظافة الشخصية من تناول الطعام - يمكن أن يؤدي إلى تلوث الطعام من خلال الأيدي المتسخة والسعال وانتقال التلوث وما إلى ذلك.

منع التسمم الغذائى

يجب التعامل مع جميع العناصر المتضمنة في إدارة عملية تقديم الطعام بشكل صحيح لتجنب التسبب في التسمم الغذائى.

استخدام مرافق تقديم الطعام المناسبة

يجب أن تكون مناطق إعداد الطعام وكذلك جميع مرافق الطهى والتبريد مناسبة لحجم من الطعام الذي يتم تحضيره.

يجب أن تلتزم أماكن تقديم الطعام بمعايير الأرضيات في مناطق إعداد الطعام وتخزينه، وأن تكون لديها مرافق كافية لغسل اليدين والتبريد، ويجب أن تكون مصممة لاستبعاد الآفات والحشرات.

تخزين ونقل المواد الغذائية بأمان

إن عدم كفاية وسلامة مناولة وتخزين الطعام الذي يتم تحضيره في موقع ما ونقله وتقديمه في مكان آخر هو سبب شائع آخر للتسمم الغذائى هو.

يجب الحفاظ على الطعام في درجة حرارة التخزين المناسبة أثناء تسليمه إلى موقع آخر. ويجب تصميم مركبات النقل وتجهيزتها وفقاً لتشريعات نيو ساوث ويلز. يجب أن يكون هناك مخزن كافٍ ساخن أو بارد، وسعة وحدة عرض، بحيث يمكن تخزين الطعام في درجة حرارة مناسبة - أقل من 5 درجات مئوية للأطعمة الباردة، وأكثر من 60 درجة مئوية للطعام الساخن.

يجب حماية جميع المواد الغذائية بشكل كافٍ (مغلقة أو مغطاة) عند تخزينها أو عرضها لمنع التلوث بالغبار أو الحشرات أو المصادر الأخرى. هذا مهم بشكل خاص إذا كان تقديم الطعام للمناسبات

الخارجية، خاصة خلال فصل الصيف عندما يكون الذباب منتشرًا. من المهم حماية الطعام والأواني من التلوث.

طهى الطعام بطريقة صحيحة

يمكن أن تحدث حالات تفشى التسمم الغذائى عندما لا يتم طهى الطعام بطريقة صحيحة.

قم بإذابة الأطعمة المجمدة تمامًا قبل الطهى، خاصة القطع الكبيرة من اللحم أو الدواجن التي قد لا يتم طهيها بشكل صحيح إذا لم تتم إذابتها تمامًا. ويجب إذابة الطعام المجمد فقط في الثلاجة أو فرن الميكروويف قبل الطهى، وعدم تركه على المقعد ليذوب.

يجب طهى الطعام بدرجة حرارة داخلية مناسبة لتدمير البكتيريا وجعله آمنًا. هذا مهم للغاية: اللحم (71 درجة مئوية) والدواجن (74 درجة مئوية) والمأكولات البحرية (63 درجة مئوية).

تتطلب اللحوم المختلفة درجات حرارة مختلفة للطهى للقضاء على البكتيريا الضارة، على سبيل المثال يمكن تحميص شريحة لحم من الخارج ولكن ليس بنفس المستوى بداخلها، بينما يجب طهى اللحم المفروم بعناية للقضاء على البكتيريا. هذا لأن اللحم المفروم يحتوي على مساحة سطح أكبر من شريحة اللحم والداخل قد تعرض للجو، وبالتالي فهو معرض لخطر التلوث البكتيري بشكل أكبر.

قم بطهى اللحم المفروم والنقانق والدواجن بنصف استواء. يجب ألا يكون اللون الوردي مرئيًا ويجب أن تصبح العصارة شفافة.

بمجرد طهى الطعام، يجب حفظه في درجة حرارة تزيد على 60 درجة مئوية أو تبريده إلى أقل من 5 درجات مئوية في أسرع وقت ممكن.

يجب أن يصل اللحم المطبوخ جزئيًا - لمرحلة الطهي النهائية - إلى درجة الحرارة الأساسية الداخلية المناسبة قبل تقديمه.

يجب إعادة تسخين الأطعمة المطبوخة الأخرى إلى درجات الحرارة هذه قبل وضعها في جهاز احتجاز ساخن (مثل bain marie).

يجب أن يستخدم مقدمو الطعام مقياس حرارة معايير للتحقق من الوصول إلى درجات حرارة الطهي الصحيحة. ويجب تطهير المقياس قبل الاستخدام وبعده، وتسجيل درجات حرارة الطهي النهائية.

العامل المهم هو طهي الطعام على دفعات صغيرة بما يكفي للسماح له بأكمله بالوصول إلى درجة حرارة عالية بما يكفي. على نحو مماثل، فإن تقليل حجم الجزء باستخدام أطباق ضحلة بدلاً من الأواني الكبيرة يسمح للطعام بأن يبرد أو يسخن بسرعة أكبر وبشكل كامل.

تجنب انتقال التلوث

يجب أن يقوم متعهدو الأغذية بمناولة الطعام النيء بشكل منفصل عن الطعام الجاهز للأكل لتجنب انتقال التلوث بالبيكتيريا. وحيثما أمكن، استخدم معدات وأدوات منفصلة (سكاكين وملاقط وألواح تقطيع وما إلى ذلك) للأطعمة النيئة والجاهزة للأكل، أو قم بتنظيفها وتعقيمها جيدًا بين كل استخدام.

يمكن أن يقلل استخدام الملقط أو القفازات من خطر تلوث الأطعمة الجاهزة للأكل. لن تكون القفازات التي تستخدم لمرة واحدة فعالة إلا إذا تم تغييرها بانتظام، ودائمًا بعد ملامستها لأي شيء قد يكون ملوثًا.

التنظيف والتعقيم

يجب تنظيف وتعقيم الأسطح التي تلامس الطعام (مثل ألواح التقطيع) وأدوات الأكل والشرب قبل الاستخدام. يمكن القيام بذلك باستخدام مادة كيميائية (مثل المطهر) أو الحرارة (مثل غسالة الأطباق).

تدريب الموظفين على النظافة الشخصية عند التعامل مع الطعام

تشمل ممارسات النظافة الشخصية الأساسية ما يلي:

- غسل اليدين وتعقيمهما جيدًا قبل تناول الطعام وبعد:
 - الذهاب إلى التواليت
 - تفرغ الأنف أو العطاس أو السعال
 - التدخين
 - التعامل مع المواد الغذائية النيئة أو النفايات

- ارتداء ملابس خارجية نظيفة عند التعامل مع الطعام
- ربط الشعر الطويل للخلف أو ارتداء قبعة
- تغطية الجروح أو القروح أو تشققات الجلد بضمادات نظيفة مقاومة للماء.

يجب على عمال مناولة الطعام إبلاغ أصحاب العمل إذا كانت لديهم أي أمراض جلدية أو في الأنف أو الحلق أو الأمعاء. وإذا كانوا يعانون من أي من هذه الحالات، يجب ألا يتعاملوا مع الطعام.

المزيد من المعلومات

هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الأحوال. يتعين على شركات الأغذية الامتثال لجميع أحكام مدونة معايير الأغذية (the Food Standards Code) وقانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز) (Food Act 2003)(NSW).

- قم بزيارة موقع هيئة الأغذية الإلكتروني (Food Authority) www.foodauthority.nsw.gov.au
 - ورقة المعلومات: التنظيف والتعقيم
 - ورقة المعلومات: متطلبات الصحة والنظافة لعمال مناولة الأغذية
 - ورقة المعلومات: الأطعمة التي يحتمل أن تكون ذات خطورة
 - ورقة المعلومات: النواجن واللحوم الحمراء - مناولة آمنة
 - الدليل الإرشادي: الفعاليات والأسواق الغذائية الموقته
 - الدليل الإرشادي: إرشادات سلامة الأغذية لإعداد وعرض السوشي
 - هناك متطلبات خاصة للشركات التي تقدم الطعام للأشخاص الضعفاء.
- ارسل بريدًا إلكترونيًا إلى خط المساعدة عبر food.contact@dpi.nsw.gov.au
- اتصل بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406.

نبذة عن هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز: إن هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز وتوصيفها بشكل صحيح. وهي تعمل مع المستهلكين والقطاع والمنظمات الحكومية الأخرى لتقليل حالات التسمم الغذائي من خلال تنظيم وتوفير معلومات حول الإنتاج الآمن للأغذية وتخزينها ونقلها وترويجها وإعدادها.

ملحوظة: هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الأحوال. يتعين على شركات الأغذية الامتثال لجميع أحكام مدونة معايير الأغذية وقانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز).